

## Salade de rhubarbe et de fromage de chèvre

MAI



### Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes :

- 100 g noix
- 500 g de rhubarbe
- 1 c.à.s. d'huile de colza
- 1 c.à.s. de miel
- 100 ml de jus de pomme
- 2 salades
- 6 c.à.s. d'huile d'olive
- 6 c.à.s. vinaigre balsamique foncé
- 1 c.à.c. de thym
- du sel et poivre
- 300 g de fromage de chèvre frais

### Préparation

- Hacher grossièrement les noix et les faire griller dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'elles soient odorantes. Les mettre de côté et les laisser refroidir.
- Éplucher la rhubarbe et la couper en rondelles.
- Faire chauffer l'huile de colza dans une poêle et y faire revenir la rhubarbe.
- Ajouter le miel, caraméliser légèrement et déglacer avec le jus de pomme.
- Laver la salade et l'essorer.
- Mélanger une vinaigrette à base d'huile, de vinaigre, de thym, de sel et de poivre et l'incorporer à la salade.
- Couper le fromage de chèvre frais en dés et le répartir sur la salade avec la rhubarbe et les noix.



Conseil : Servir avec du pain.



25 min



## Rhabarber-Ziegenkäse-Salat

MAI



### Zutaten

für 4 Personen:

- 100 g Walnüsse
- 500 g Rhabarber
- 1 EL Rapsöl
- 1 EL Honig
- 100 ml Apfelsaft
- 2 Kopfsalate
- 6 EL Olivenöl
- 6 EL dunkler Balsamicoessig
- 1 TL Thymian
- Salz und Pfeffer
- 300 g Ziegenfrischkäse

### Zubereitung

- Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
- Den Rhabarber schälen und in Scheiben schneiden.
- Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Rhabarber darin andünsten.
- Honig hinzugeben, leicht karamellisieren und mit Apfelsaft ablöschen.
- Die Kopfsalate waschen und trockenschleudern.
- Aus Öl, Essig, Thymian, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren und unter den Salat mischen.
- Den Ziegenfrischkäse würfeln und mit dem Rhabarber und den Walnüssen auf dem Salat verteilen.



Tipp: Dazu passt Brot.



25 min

